

Rehgeschnetzeltes Frohsinn

für 4 Personen

500g Rehnüsslifleisch
3dl braune Grundsauce
200g frisches Mischgemüse
4 Butterflocken
Gin zum parfümieren
nach Belieben nachwürzen

Rehfleischstreifen in Bratbutter scharf anziehen.
Würzen, und beiseite stellen.

Das Mischgemüse mit Butter in der Pfanne anziehen.
Mit Gin ablöschen und flambieren.
Mit brauner Grundsauce ablöschen und einreduzieren.
Mit kalten Butterflocken abbinden.
Fleisch dazugeben.
Anrichten mit Spätzli.

Viel Erfolg!

Mit freundlichen Grüßen und besten Dank für Ihren Besuch

Lisa und Peter Schmitz